



## Grapperie Aperte: grappa, Expo e sostenibilità di un'eccellenza italiana

**Grapperie Aperte: il 4 ottobre 2015, nelle distillerie italiane va in scena la nostra grappa.**

**Expo e sostenibilità saranno i temi centrali della dodicesima edizione di "Grapperie Aperte", l'evento organizzato dall'Istituto Nazionale Grappa.**

La grappa è un prezioso sottoprodotto della vinificazione che si ottiene dalla distillazione della vinaccia, ovvero dalle bucce dell'uva dopo che essa è stata spremuta per produrre il vino. L'attività sapiente dei mastri distillatori, coinvolge una serie di fattori tutti indispensabili per la qualità del risultato: impegno, ingegno, tradizione e professionalità che danno vita ad un'eccellenza italiana apprezzata in tutto il mondo.

Tali fattori, oltre a creare un prodotto di grande valore, con una ricchezza ed intensità aromatica inimitabili, rientrano perfettamente nel concetto di sostenibilità richiamato nei principi contenuti nella Carta di Milano e di cui si parla tra i padiglioni di Expo. Proprio la grande manifestazione milanese sarà, insieme alla sostenibilità, uno dei temi della dodicesima edizione di **"Grapperie Aperte"**

” che si svolge domenica 4 ottobre in oltre 30 distillerie italiane aderenti all’iniziativa, sempre organizzata dall’[Istituto Nazionale Grappa](#).



*“Per l’edizione di quest’anno intendiamo essere ancora più presenti e partecipativi – spiega il Presidente dell’Istituto Nazionale Grappa Elvio Bonollo – e vorremmo che il pubblico di Expo, il quale può avere un assaggio del nostro lavoro al Salone della Grappa realizzato all’interno del padiglione “Vino A taste of Italy”, non si fermasse al mero assaggio ma scegliesse di venire a conoscerci più da vicino, nelle nostre aziende, in quello che è il nostro mondo. Sarà una opportunità imperdibile per entrambi – prosegue Bonollo – per loro di fare una esperienza nuova e interessante, per noi di valorizzare le peculiarità delle varie tipologie di grappa e quel legame che essa testimonia di avere con i vari territori, raccontando non solo come nasce ma anche la storia che mettiamo in ogni goccia di distillato, in quel misto di passione, arte e appassionato – anche se duro – lavoro che riesce a trasformare la vinaccia in un capolavoro sensoriale”.*

## **Elenco delle distillerie aderenti a Grapperie Aperte 2015**

**Valle d’Aosta:** La Valdotaïne, Saint Roch

**Piemonte:** Beccaris, Berta, Francoli, Gualco, Magnoberta, Levi Serafino, Mazzetti d’Altavilla, Montanaro, Revel Chion, Santa Teresa dei F.lli Marolo

**Lombardia:** Borgo Antico San Vitale – Distillerie Franciacorta, Cantina Storica Montù Beccaria, Peroni Maddalena, Rossi D’Angera

**Alto Adige:** Fischerhof Mauracher, Kellerei Algund, Lahnerhof, Psenner, Roner, Zu Plun

**Veneto:** Acquavite-Roberto Castagner, F.lli Brunello, Istituto Grappa Veneta, Li.Di.A. Poli Grappa

**Toscana**

: Bonollo Torrita di Siena, D.E.T.A, Nannoni Grappe  
**Sicilia:** F.Ili Russo.

---

**GRAPPERIE APERTE – XII EDIZIONE**

**Dove:** Distillerie italiane (indirizzo sul sito [www.istitutograppa.org](http://www.istitutograppa.org))

**Quando:** 4 ottobre 2015

**Organizzazione:** Istituto Nazionale Grappa

**Sito web:** [www.istitutograppa.org](http://www.istitutograppa.org)

---

**Data di creazione**

30/07/2015

**Autore**

enzo-radunanza